



NOMBRE COMERCIAL		MERLUZA FILETE C/PIEL ENV 2-4, 4-6, 6-8, 8-10, 10-12, 12/+ onz T 5KG NAMIBIA	
DESCRIPCION:		INFORMACION ORGANOLEPTICA:	
ESPECIE	Merluza del Cabo	Color:	Marfil
NOMBRE CIENTIFICO	Merluccius Capensis / Paradoxus	Olor:	La propia de la especie
CORTE:	Filete C/Piel S/Espinas	Sabor:	La propia de la especie
TAMAÑO (gr/onzas/kg/cm):	56-113, 114-170, 171-227, 228-284, 285-340, 340/+gr	Textura:	La propia de la especie
TALLA:	2-4, 4-6, 6-8, 8-10, 10-12, 12/+ onz	INFORMACION NUTRICIONAL en 100gr:	
GROSOR:		Proteinas (gr):	10,88
CONGELACION:	Tierra	Lípidos (gr):	1,28
GLASEO:	No	Glúcidos (gr):	0,512
PRESENTACION:	Envuelto	Energía (Kcal):	55,04
MARCA COMERCIAL:	NEWFISH o productor	INFORMACION MICROBIOLÓGICA:	
ORIGEN / ZONA FAO:	Namibia / FAO 47	Aerobios Mesófilos:	< 1XE6ufc/g
MÉTODO DE CAPTURA:	Extractivo	Coliformes totales:	<1XE3ufc/g
PACKING:	Caja 5kg neto	Escherichia Coli:	<10/g
INFORMACIÓN LOGÍSTICA		Estafilococos aureus:	<1XE2ufc/g
PALETIZACION (pallet europeo, hasta 2m):		Enterobacterias:	<1XE3ufc/g
Medidas de la caja:	360x260x065	Salmonella:	Ausencia en 25 g
Cajas por fila	9	Listeria:	Ausencia en 25 g
Número de filas	28	INFORMACION QUIMICA	
Nº cajas por pallet:	252	Cadmio	<0,05/kg (EC Nº 1881/2006)
Kg por pallet:	1260	Plomo	<0,3 mg/kg (EC Nº 1881/2006)
COMENTARIOS DE INTERÉS		Mercurio	<0,1-0,5 mg/kg (EN Nº 1881/2006)
Ingredientes: 100% PESCADO sin aditivos. 24 meses vida útil tras fecha congelación Transporte y almacenamiento (18º + - 2º)		NBVT	<35 mg/100g (EC Nº 1022/2008)
		Alérgenos	100% pescado
		GMO	Ausencia

